



## Zusammensetzung und Kennzeichnung von selbsthergestellten Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

### Anforderung an die Zusammensetzung

	Konfitüre extra Gelee extra	Konfitüre (Marmelade <sup>1</sup> ), Gelee	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mindestens 55% <sup>2</sup>	mindestens 55% <sup>2</sup>	nicht geregelt
Fruchtgehalt	fruchtartabhängig, z. B. Erdbeere: 45% Johannisbeere: 35% Quitte: 35% Kirsche: 45%	fruchtartabhängig, z. B. Erdbeere: 35% Johannisbeere: 25% Quitte: 25% Kirsche: 35%	nicht geregelt
Konservierungsmittel	nicht zulässig <sup>2</sup>	nicht zulässig <sup>2</sup>	zulässig <sup>3</sup>

### Anforderung an die Kennzeichnung

Vorverpackte Konfitüren, Marmeladen, Gelees und Fruchtaufstriche unterliegen den Kennzeichnungsanforderungen der LMIV:

**Bezeichnung:** Keine Fantasienamen! Für Produkte, die der KonfVO unterliegen, sind die Bezeichnungen, die in der Anlage I dieser VO aufgeführt sind, zu verwenden.

Das **Zutatenverzeichnis** beginnt mit dem Wort „Zutaten“ und beinhaltet eine Auflistung aller verwendeten Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles bei der Herstellung, ggf. mit Mengenangebe (Menge der verwendeten Früchte in %, wenn eine oder mehrere Fruchtsorten) genannt oder abgebildet werden.

Enthaltene **Allergene** sind im Schriftbild hervorzuheben.

Verwendete **Zusatzstoffe** sind mit Klassennamen und Verkehrsbezeichnung oder E-Nummern aufzuführen.

Schriftgröße mind. 2 mm bei 5-50g Inhalt, 3mm bei 50-200 g, 4 mm bei 200-100g Inhalt.

**Name und Anschrift** des Herstellers oder Inverkehrbringers (Postzustelladresse).

**Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):** Mindestens haltbar bis... Tag/Monat/Jahr. Mindestens haltbar bis Ende Monat/Jahr mit einer Loskennzeichnung. Bei dieser Angabe ist der Buchstabe L voranzustellen.

Ein Hinweis wo sich die MHD Angabe befindet ist anzugeben, z. B. siehe Deckel.

Die Verkehrsbezeichnung, das MHD und die Füllmengenangabe müssen im gleichen Sichtfeld (d. h. auf einer Seite der Verpackung) angegeben werden.

Die **Nährwertkennzeichnung** entfällt, wenn diese Produkte von kleinen landwirtschaftlichen Betrieben hergestellt und in kleinen Mengen im lokalen Umfeld vermarktet werden.

Kennzeichnungselemente müssen eine Schriftgröße von mindestens 1,2 mm aufweisen. Bei **Konfitüren** müssen die verwendeten Fruchtarten und der Gesamtzuckergehalt in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils in der Bezeichnung angegeben werden.

	Konfitüre extra Gelee extra	Konfitüre (Marmelade <sup>1</sup> ), Gelee	Fruchtaufstrich
Fruchtgehalt	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	„hergestellt aus... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	z. B. innerhalb der Zutatenliste
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) <sup>4</sup>	„Gesamtzuckergehalt... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) <sup>4</sup>	Angabe nicht erforderlich

1 Die Bezeichnung „Marmelade“ ist an Stelle von „Konfitüre“ für solche Erzeugnisse zulässig, die auf örtlichen Märkten (z. B. Bauern- und Wochenmärkten) und im „Ab-Hof-Verkauf“ abgegeben werden. Außerhalb dieser Bereiche ist unter „Marmelade“ ein aus Zitrusfrüchten hergestelltes Erzeugnis zu verstehen.

2 ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert (z. B. Diäterzeugnisse).

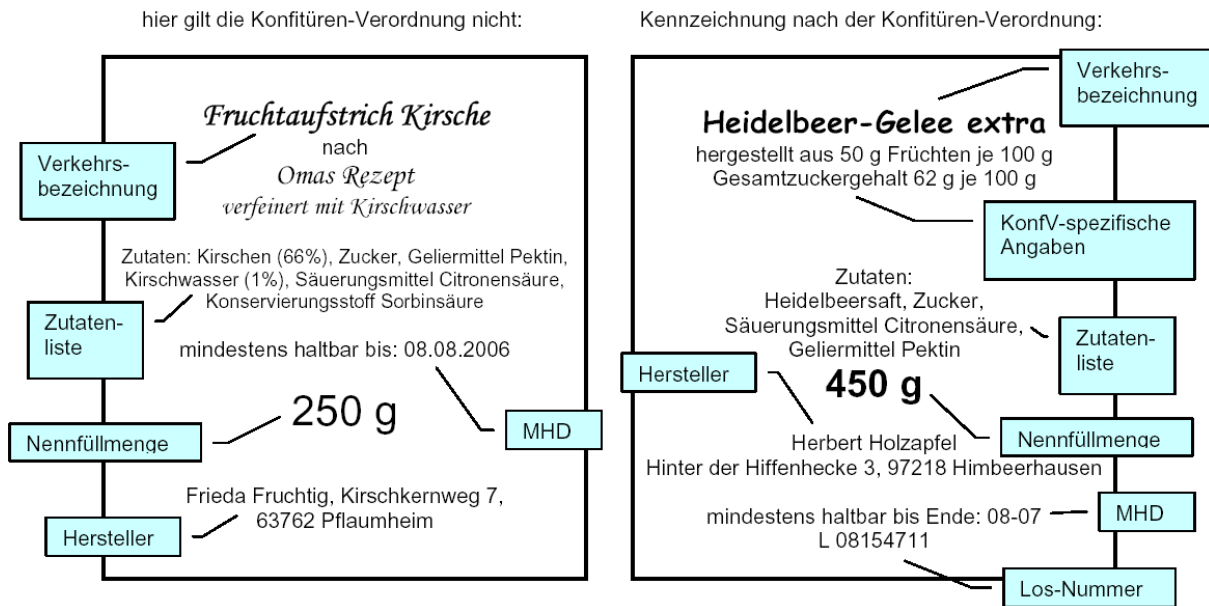
3 Benzoesäure: bis 500 mg/kg, Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: bis 1000 mg/kg.

4 die anzugebende Zahl stellt den bei 20°C ermittelten Refraktometerwert der Saccharoseskala dar. Eine Abweichung von  $\pm 3^\circ$  zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert ist noch zulässig

### Häufige Fehler:

- Verwendung der Bezeichnung „Gelee“ oder „Marmelade“, obwohl die Anforderungen der Konfitüren- Verordnung (KonfV) an die Zusammensetzung nicht erfüllt sind (z. B. zu niedriger Zuckergehalt, Anwesenheit von Konservierungsmitteln durch Verwendung von „Gelierzucker 2+1“).
- Falsch: Füllmenge in der Einheit „ml“; Richtig: Füllmenge in der Einheit „g“
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, bei so genannten „2+1- Gelierzuckern“ oft das Konservierungsmittel Sorbinsäure) müssen einzeln aufgeführt werden!
- Verwendung der Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“, obwohl die Anforderungen der Öko-Erzeugnis-Verordnung nicht erfüllt sind.
- Nichtbeachtung der Sichtfeldregelung: die Verkehrsbezeichnung, das MHD (bzw. der Hinweis auf dessen Fundort: „mindestens haltbar bis: siehe Deckel“) und die Füllmengenangabe müssen im gleichen Sichtfeld (d. h. auf einer Seite der Verpackung) angegeben werden.

**Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!):**



**Rechtsgrundlagen in derzeit gültiger Fassung**

- Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung – KonfV) vom 23.10.2003 (BGBl. I S. 2151)
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 von 25.10.2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) (ABl. L Nr. 304, 22. 11. 2011, S. 18–63)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung-FPVO) vom 18. 12.1981 (BGBl. I S. 2504).

**Quelle**

Dr. Michael Pflaum, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Dienststelle Würzburg

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

**Rückfragen/Auskünfte erteilt die im Kopf genannte Behörde auch unter lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de**